

# Indijski kebab

## Za 2 osobe

500 g mlevenog junećeg mesa  
½ ljute paprike  
2 kašike peršunovog lista  
1 kašika đumbira  
½ kašičice tucane sudžuk paprike  
½ kašičice cimeta  
½ kašičice muskatnog oraščića  
½ kašičice bibera  
½ kašičice soli  
1 jaje  
1 kriška hleba  
ulje za prženje

## Naan

600 g brašna  
220 ml tople vode  
1/3paketića svežeg kvasca (10-15 g)  
50 ml mleka  
50 g šećera  
1 jaje  
1 kašičica soli  
2 čena belog luka, pasiranog  
ulje za prženje

## Način pripreme

1. **Indijski kebab:** Krišku hleba potopiti u vodu, pa je izvaditi i rukom ocediti. Peršunov list sitno iseckati. U dubokoj posudi rukom dobro promešati sve sastojke i sjediniti u kompaktnu masu.

2. Dobijenu masu staviti u frižider da se hladi minimum 30 minuta. Nakon toga je izvaditi iz frižidera i od ohlađene mase formirati kebape. Po želji ih staviti na drveni štapić.

3. U tiganju zagrejati malo ulja, pa ispržiti kebape. Servirati ih uz naan i sezonsku salatu.

1. **Naan:** Razmutiti kvasac u vodi pa ostaviti da odstoji 15 minuta. U posudi za mešenje testa pomešati brašno, šećer, so, i beli luk pa dodati jaje, mleko i razmućeni kvasac. Umesiti kompaktno i elastično testo. Mesiti ga sve dok ne počne da se odvaja od zidova posude. Zatim ga dobro umesiti na radnoj površini. Vratiti ga u posudu, prekriti krpom i ostaviti 60 minuta da odstoji.

2. Izvaditi testo na radnu površinu, te ga premesiti. Podeliti testo u

jednake loptice veličine jajeta. Prekriti ih vlažnom krpom i ostaviti ih da odstoje 15 minuta.

3. Razvući loptice od testa u krugove prečnika 6 cm. U tiganju, na srednoj vatri, na malo ulja (nanesenog na dno tiganja papirnim ubrusom) pržiti testo po 2-3 minuta sa svake strane.